

Nos DELICES DECOUVERTES GOURMANDES

Pavé de Saumon frais Norvégien rôti aux trois sésames

Gambas sautées marinées aux baies roses

Croustillants au foie gras et figues fraîches

St Jacques rôti et sa poêlée de cheveux d'Ange

Croustillants aux deux saumon ,petite sauce raifort

Terrine de saumon fumé au fondant d'avocat

Petites bouchées de sole aux crevettes et champignons

Feuilletées de Canette en rognonnade ,petit jus d'herbes

Raviole aux escargots et fines herbes, petite sauce à la crème et ail

Matelote de poisson frais en croûte fine

Délicieux Faisan farci Maître Nounours ,petit jus aux senteurs de truffes

Terrine de foie gras aux pommes et coulis de Reinettes

Croustillants de Sandre et écrevisses ,petite essence de crustacés

Noisettes de biche aux raisins et crème de céleri

Filet de veau ,royale d'asperges et tuile de parmesan

Filet de Canette croustillant au vinaigre Balsamique

Noisettes de veau laqué aux épices douces

Filet mignon de veau en croûte de Pommes de terre ,

Tartare de tomates et saumon fumé ,à la crème de raifort

Osso -bucco de lotte et petite poêlée de légumes du soleil

Aumônière de saumon fumé à la mousse d'asperge verte ,petit jus au raifort

Tarte croustillante au saumon fumé ,fondue d'oignon à la crème, salade d'herbes fines

Mille feuilles de veau à la crème de morilles

Filet de caille aux amandes et sésame

Brochette de caille gourmande aux légumes

Chocolatine en duo ,petite crème à la fleur d'oranger

Crème brûlée et gaufrettes au parfum de potiron

Marquise glacé au chocolat ,sabayon à l'orange

Toutes nos suggestions sont servies garnies suivant votre envie , pour le prix nous consulter

